

SICILIEN GRILLO

VITIGNO

Grillo

TIPOLOGIA

Bacca bianca

TERRENO

Misto, per lo più argilloso

VIGNETI

Allevati a contropalliera

VENDEMMIA

Inizi di settembre

VINIFICAZIONE

La pressatura delle uve è molto soffice e la lenta fermentazione a 16°C dura circa 15 giorni

MATURAZIONE

Il vino è lasciato maturare a temperatura controllata all'interno di vasche d'acciaio per favorire l'illimpidimento naturale

AFFINAMENTO

Per tre mesi in bottiglia



DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Floreale con sfumature di pesca bianca

SAPORE

Sapido e armonico



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare primi piatti vegetariani, crostacei e antipasti di mare



GRADO ALCOLICO

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° C